
















Semaine 9 du :Lundi 24 au Vendredi 28 Février 2025 'Congés scolaires'

	<u>Lundi 24 Février 2025</u>	<u>Mardi 25 Février 2025</u>	<u>Mercredi 26 Février 2025</u>	<u>Jeudi 27 Février 2025</u>	<u>Vendredi 28 Février 2025</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Betteraves rouges BIO vinaigrette	Quiche lorraine	Flan de potiron à la muscade	Râpe de chou blanc bio & raisins	Céleri bio râpé sauce cocktail
<i>Gestion sans porc/viande</i>		Quiche fromage			
<u>Plat Principal</u>	Boulettes de bœuf sauce tomate 	Filet de colin meunière & sauce tartare	Aiguillette de poulet Crousty	Sauté de porc sauce vigneronne	Hachis parmentier (*bœuf Français)
<i>Gestion sans porc/viande</i>	Boulette de bœuf/Boule de pois chiche	Filet de colin meunière & sauce tartare/omelette	Aiguillette de poulet Crousty/Bouchée blé	Quenelles natures sauce crème	Hachis parmentier (*bœuf Français)/hachis légumes
<u>Accompagnement</u>	Spaghettis BIO	Carottes Bio sautées	Riz trois couleurs	Haricots verts BIO persillés	
<u>Accompagnement</u>					
<u>Produits Laitiers</u>	Cantal jeune AOP	Fromage frais	Mini cabrette	Bûche du Pilat	Brie
<u>Dessert</u>	Pomme BIO	Banane	Salade de fruits	Chausson aux pommes	Compote de Pommes & poires BIO
					
<u>Pain</u>					
<p>Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements</p> <p>Menus validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011</p>					

LOGOS	Produit français	Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...	Produits Frais	Menus alternatif
				
				
				

Semaine 10 du :Lundi 3 mars au Vendredi 7 mars 2025 'Congés scolaires'

	<u>Lundi 3 Mars 2025</u>	<u>Mardi 4 Mars 2025</u>	<u>Mercredi 5 Mars 2025</u>	<u>Jeudi 6 Mars 2025</u>	<u>Vendredi 7 Mars 2025</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Potage de légumes anciens	Carottes BIO râpées vinaigrette	Croissillon champignons	Salade de lentilles	Râpé de choux rouge BIO vinaigrette
<i>Gestion sans porc/viande</i>					
<u>Plat Principal</u>	Saucisse fumée façon rougail	Sauté de poulet à la moutarde	Cappelletti au saumon fumé sauce bisque	Nuggets de blé & ketchup	Steak haché* au jus *(Français)
<i>Gestion sans porc/viande</i>	Boule pois chiche rougail	Sauté de poulet à la moutarde/Crousty fromage	Cappelletti au fromage		Steak haché* /galette végétal
<u>Accompagnement</u>	Riz bio jaune	Choux-fleurs BIO en gratin		Carottes à la crème	Pommes de terre persillées
<u>Accompagnement</u>					
<u>Produits Laitiers</u>	Comté AOP	Yaourt nature	Camembert bio	Tartare ail & fines herbes	Crème dessert bio
<u>Dessert</u>	Ananas BIO	Donuts	Poire bio	Kiwi BIO	& biscuit
<u>Pain</u>					

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	 Produit français	 Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...	 Produits Frais	 Menus alternatif
	 Poisson frais	 Produit contenant au moins un produit bio	 Pêche durable	 Produit local
	 La Région à du Gout	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Commerce équitable	 Préparé par nos soins